

CARTE PRINTEMPS

DU 18 MARS 2025 AU 7 JUIN 2025

PIÈCES COCKTAILS

VERRINES, PICS ET CUILLÈRES

Verrine de salade de radis noirs à la moutarde à l'ancienne, effiloché de saumon gravlax	2,50€ Pièce
Verrine de mousseline de petits pois à la menthe fraîche et émincé de crevette de Madagascar	2,50€ Pièce
Cuillère de tronçon de homard européen, crème et billes de citron Yusu	2,50€ Pièce
Cuillère de thon snacké façon tataki, guacamole d'avocat au curry Mille et une nuits	2,20€ Pièce
Pic de crevette à l'asiatique, menthe fraîche	2,00€ Pièce
Pic œuf de caille et chorizo de Bellota	2,00€ Pièce

CANAPÉS, TARTINES ET BLINIS

Blini maison de tataki de thon au sésame doré, guacamole d'avocats au curry Mille et une nuits	2,10€ Pièce
Blini maison de crevettes et fromage frais assaisonné ail et fines herbes	2,10€ Pièce
Notre incontournable tartine de pain toasté au beurre noisette et foie gras de canard du Sud-Ouest au naturel	2,20€ Pièce
Tartine de pain toasté au beurre noisette et rillettes de sandre assaisonné au vinaigre d'Orléans Martin Pouret	2,10€ Pièce
Canapé moelleux de pain de mie, saumon fumé au bois de hêtre et sauce crème ciboulette	2,10€ Pièce
Canapé moelleux de pain de mie, rondelle de concombre et tomate cerise, sauce acidulée	2,10€ Pièce

COCKTAILS CHAUDS

Mini quiche, mini pissaladière, gougère au maroilles, feuilleté de gambas au pistou, mini croquemonsieur, saucisse en pâte à la moutarde Martin Pouret	8,00€ les 6 Pièces
--	--------------------

ENTRÉES

Terrine de lotte au safran et petits légumes accompagnée de notre excellente sauce crème ciboulette	8,00€
Notre foie gras de canard mi-cuit assaisonné au naturel, Porto et Pineau des Charentes	10,60€
Saumon d'Ecosse fumé par nos soins, au bois de hêtre accompagné de mini blinis maison, beurre demi-sel et tranche de citron (80g par personne)	8,00€
Tranche de Terrine de foie gras aux asperges de région selon saison la tranche de 60g.	9,00€
Cassolette de homard aux légumes printaniers, sauce crémeuse de carcasse de homard à la fève de tonka	15,00€

VIANDES & POISSONS

Filet mignon de porc poêlé puis tranché, une sauce au Chablis, estragon et champignons	9,00€
Suprême de poulet jaune rôti au vin jaune et morilles crémeuses	9,00€
Épaule d'agneau confite dans son jus aux aromates, tomates et romarin	12,00€
Bar de ligne cuit sur la peau, agrémenté d'une sauce aux coquillages, champignons de couche et échalotes.	22,00€
Papillote transparente de saumon, une sélection de légumes du moment, huile d'olive et jus de citron :	12,00€
«Le» plat diététique qu'il faut pour aborder la saison d'été !!!!	

ACCOMPAGNEMENTS

Notre célèbre gratin normand de pommes de terre finement tranchées et confites au four à la crème d'ail	3,60€
Asperges de région selon saison façon meunière au beurre noisette	6,00€
Petit flan de courgettes et herbes de Provence, tomate cerise	3,40€
Fricassée de légumes printaniers parfumés au beurre d'estragon	4,50€
Pommes de terre confites puis écrasées à la fourchette, menthe ciselé et citron	3,50€
Fricassée de champignons soigneusement sélectionnés à la graisse de foie gras et persillade	4,80€

PLATS TRADITIONNELS

Navarin d'agneau printanier et ses petits légumes compotés	17€ par personne
Notre célèbre paella faite maison à la volaille et saumon	17€ par personne
Coulubiak de saumon, semoule, épinards frais, œuf dur, accompagné d'une sauce relevé au Noilly prat (minimum de 3 personnes)	17€ par personne

DESSERTS

Notre incontournable feuillantine au chocolat composée d'un biscuit chocolat-noisettes, d'une couche croustillante de praliné surmonté de mousse chocolat	5,20€
Tarte croustillante aux fraises française soigneusement sélectionnées et crème d'amande	5,00€
Verrine de tiramisu aérien aux biscuits spéculos	4,20€
Notre célèbre Tarte tatin accompagnée de sa chantilly à la gelée de groseille	4,80€
Lentremets Olivétain composé d'un biscuit génoise, poires au jus, insert fruits rouges et mousse vanille	5,20€

Mignardises 2.10€ la pièce

Tartelette aux fraises françaises sélectionnées
Macaron fait maison au caramel beurre salé
Verrine de tiramisu léger aux spéculos
Mini chou surmonté d'un craquelin aromatisé au Grand Marnier
Tartelette croustillante au chocolat et craquelin amande

INFORMATIONS PRATIQUES

Du mardi au vendredi :
De 9h00 à 13h00 & de 14h00 à 17h30
Le samedi de 9h00 à 13h00

LENORMAND TRAITEUR
16 rue du Quillard 45430 Chécy

Téléphone : 02 38 58 18 53
lenormandtraiteur.marie@gmail.com
www.lenormand-traiteur.fr
www.facebook.com/Lenormand Traiteur



Un délai de 4 jours ouvrées est requis pour vos commandes. TVA à 5.5 % incluse. (Photos non contractuelles)
Chacune de nos préparations est élaborée avec passion et savoir-faire, à partir d'ingrédients frais et de qualité.